

Kookclub 18/05/2017

Asperges in een krokant jasje met kruidendip, rauwe ham.

Asperges en aardbeien

Tartaar van nieuwe met pesto va asperges,crumbel van gerookt spek

Asperges met gemarineerde zaml en framboos

Frizsure salade van rauwe asperges met gefrituurde aspergekoppen in een korstje en met

Ibericoham gevulde kwarteleitjes

Gelakte asperges met eendenborst

Asperges met zeevruchten,geplette aardappel met venekl, zeekraal saus van de jus en Nouillt-Prat.

Asperges in een krokant jasje met kruidendip, rauwe ham

Nodig : 12 asperges 1 ei 200 g bloem 200 g Panko 100 g Parmezaan
1 tlp sesamzaad bloem rauwe ham in flinterdunne plakjes.

Bereiding :

Schil de asperges en breek het houderige deel af.

Stoom de asperges kort en koel snel af in ijskoud water.

Droog de asperges ,verdeel in twee stukken en rol in bloem.

Haal de asperges daarna door een losgeklopt ei.

Maak de panko, de verse kruiden en het sesamzaad fijn en rol de asperges hierin.

Bak de asperges in de wok met olie. ($\pm 160^{\circ}\text{C}$)

Dressing : 100 g Parmezaan 50 g pistache noten ijngehakte peterselie
Fijn gesneden koriander 1 el olijfolie 5 dl yoghurt pezo

Meng de parmezaan, fijngehakte kruiden, de fijngehakte pistachenoten, olijfolie en yoghurt
Breng op smaak met pezo

Krokante ham

De oven voorverwarmen op 140°C

Bedek de bakplaat met vetvrij papier en leg daarop de hamplakjes.

Bedek de ham met een tweede laag vetvrij papier en druk zachtjes aan.

Drogen in de oven.

Laten afkoelen en grof verkruimelen.

Service: deponeer de twee aspergestukken in een schaalte en bedek lichtjes met wat dressing,werk af met de krokant hamreepjes.

Asperges en aardbeien

18 witte asperges – 1 eetlepel olie – 20 g boter – 250g aardbeien – 1 lente-uitje – 1 eetlepel
fijne suiker – 2 eetlepels balsamico-azijn – nootmuskaat – peper en zout

Maak de asperges schoon,verdeel in twee . Verwarm de olie en de boter in een braadpan.

Bak de asperges ongeveer 15 minuten op een matig vuur. Snij de aardbeien in plakjes en de lente-ui in fijne ringetjes.

Kruid de asperges met nootmuskaat, peper en zout. Strooi er de suiker bij en roerbak tot de suiker gesmolten is. Blus met de azijn. Schep er de aardbeien bij en laat ½ minuut verwarmen. Werk af met de lente-uitjes en serveer op een klein bordje of in een aperoschaaltje.

Tartaar van Moese aardappel met pesto va asperges,crumbel van gerookt spek

Nodig : 12 kleine krielaardappeltjes in de schil gerookt spek

Voor de pesto : 8 asperges, geschild – 25g geraspte parmezaanse kaas – 25 g geroosterde pijnboompitten – 1 dl olijfolie – hazelnootolie peper, zout

Snijd de asperges in kleine stukken. Verhit een theelepeltje olie in een koekenpan. Bak de asperges hierin, **zonder te kleuren** . Laat de gebakken asperges afkoelen. Doe de asperges in een keukenmachine. Schenk de olijfolie erbij terwijl de motor draait. Meng tot u een glad mengsel heeft. Voeg de geroosterde pijnboompitten en parmezaanse kaas toe, breng het geheel op smaak met peper en zout en laat de keukenmachine nog kort draaien. Werk af met wat hazelnootolie. Het geheel moet smeugig zijn.

Crumbel van gerookt spek :

Paneermeel of panko gerookt spek ,zeer fijn gesneden

Bak het spek in dezelfde pan als de kip en voeg er het broodkruim aan toe. Schep om tot je een crumbel hebt.

Service :

Verwijder de schil van de gestoomde aardappels,verrsnijd in kleine blokjes en meng met wat zure room en versnipperde peterselie en bieslook , deponeer een lepel in ee schaal, voeg de pesto toe en overstrooi lichtjes met de crumbel en serveer.

Asperges met gemarineerde zalm en framboos

Nodig : 18 asperges frambozen fijne sneetjes zalmfilet (400 gram)
Olijfolie Champagne pezo

Sausje : 4 eetlepels room 4 druppels citroensap 2 eetlepels frambozen azijn en bieslook
Alles mengen en op bord doen niet aan de kopjes asperges zalm er over en versieren met enkele frambozen.

Bereiding Stoom de asperges gaar.

Marineer de zalm eventjes in champagne en room en wat citroensap.

Verwarm de borden zeer hoog,deponeer de asperges op de warme borden,plaats hierover de fijn gesneden zalm filet ,bedruip met de marinade en brandt dit met de Bunzen brander of onder de grill.

Friszure salade van rauwe asperges met gefrituurde aspergekoppen in een korstje en met Ibericoham gevulde kwarteleitjes

Marinade : 200 ml asperge-azijn 150 ml water 80 gr suiker 6 peperkorrels
4 laurierblaadjes ½ theelepeltje zout

Bereiding: Vermeng alle ingrediënten.

Kwarteleitjes gevuld met Ibéricomousse en sherry

Ingrediënten:

12 kwarteleitjes 4 plakjes Ibérico ham – pata negra 1 blaadje gelatine 1 soeplepel sherry
azijn 2 soeplepels sherry 50 ml slagroom • Paprikapoeder

Bereiding: Kook de kwarteleitjes 3½ minuut. Spoel de eitjes af onder koud water, pel ze, halveer ze en verwijder het eigeel.

Week de gelatine en los op in de lauwwarme sherry met sherryazijn.

Klop de slagroom stijf. .

Mix de Ibéricoham fijn.

Sherry-sherryazijn-gelatine mengeling eraan toe en draai nogmaals fijn. Laat even afkoelen.

Meng de opgeklopte slagroom erdoor.

Vul de kwarteleitjes met mousse en strijk glad af.

Laat opstijven in de koelkast.

Garneer vlak voor het serveren met paprikapoeder.

Rauwe aspergesalade met aspergekoppen in kruiden korst

Ingrediënten:

18 witte asperges peterselie takjes citroentijm bosje bieslook Panko,
1/3 komkommer 1 appel bloem 1 ei 12–15 morilles Griekse yoghurt
mayonaise zout en peper plakjes Ibéricoham – pata negra

Bereiding

Schil de asperges. Trek met de dunschiller de lengte in reepjes maar laat de aspergekop heel.

Snijd de kopjes schuin af en bewaar deze apart.

Leg de aspergereepjes in de marinade en zet ze weg in de koelkast.

Laat de aspergereepjes wat marineren.

Draai de peterselie, citroentijm, bieslook en Panko fijn in een keukenmachine.

Snijd de komkommer en appels in kleine blokjes.

Bebloem de aspergekoppen, haal ze door het losgeklopte ei en paneer ze met de kruidenpaneer.

Week de morilles in warm water.

Snijd de extra bieslook voor de garnering.

Laat de gemarineerde aspergereepjes uitlekken in een vergiet.

Maak de reepjes aan met Griekse yoghurt, mayonaise, komkommer en appel.

Breng op smaak met zout en peper.

Frituur de aspergekoppen op +/- 175°C.

Service : Maak het bord op met aspergesalade, gevulde kwarteleitjes, gefrituurde aspergekoppen en morilles.

Gelakte asperges met eendenborst

Nodig : 24 asperges – 2 eendenborsten – pezo – 1 eetlepel olie – 1 eetlepel sojasaus –
4 eetlepels honing – 1 eetlepel roze peper

Bereiding

Schil de asperges zorgvuldig en kook of stoom ze gedurende 2 minuten
Snijd de eendenborst aan de velkant in regelmatige ruitjes in en breng op smaak met pezo
Laat de pan goed heet worden en bak er het vlees gedurende 4 minuten in met de velkant naar onderen. Draai het om en laat het verder garen gedurende 3 minuten ,werk af in de oven gedurende +/- 5 minuten naargelang de cuisson. Bewaar in Al folie.
Meng ondertussen in een andere pan de olie en de sojasaus en leg er de asperges in. Strooi er de roze peper over en laat de asperges op een matig vuur verder gaar worden. Draai ze regelmatig om.
Giet de honing in de pan van de asperges en wentel er de asperges voorzichtig in, zodat ze mooi gaan glanzen.

Service :

Schik de asperges op voorverwarmde borden
Snijd het vlees in dunne plakjes,kruidt met fleur de sel en schik dit op de asperges.
Lepel de saus overd de asperges en dien op. Versier met extra rose peperbolletjes.

Asperges met zeevruchten en filet van tarbot ,geplette aardappel van Moerzeke met venkel, zeekraal , saus van de jus en Nouilly-Prat.

Nodig :

scheermessen en venusschelpen	venkel	nieuwe aardappel van Moerzeke			
zeekraal	zure room	bieslook	room	peterselie	lente ui
mayo	olijfolie	Nouilly-Prat	witte wijn	36 asperges	

Bereiding

Stoom de venkel gaar in de stomer,gaar nadien verder in olijfolie zodat deze wat smaak neemt,bewaar
Stoom de aardappels gaar,verwijder de schil en plet ze samen met de gegaarde en versneden venkel,voeg wat zure room,boter en vers gesneden bieslook toe. Bewaar.

Gaar de venusschelpen ,

Verhit een flinke bodem olijfolie in een ruime kookpot. Stoof de stukjes sjalot en de geplette look heel even in de olie. Voeg de venusschelpen toe,;blus met een beetje witte wijn plaats het deksel op de pot en laat garen. Controleer af en toe.
Haal de diertjes uit de schelp en bewaar.

Bereid de scheermessen als volgt :

Haal de scheermessen uit hun schelp,doe dit door ze 5 seconden te blancheren in heet water en onmiddellijk te verfrissen in ijswater,dan vallen ze eenvoudig uit hun schelp.
Doe ze in een pannetje, zet ze onder met olijfolie en voeg een takje rozemarijn en een teentje look toe. Laat ze 2à 3 minuutjes garen op een zacht vuurtje.
Snij de kontjes van de scheermessen af en verwijder het darmkanaal. Laat ze afkoelen in de koelkast. Maak één schelp proper voor de service.

Snij de scheermessen in fijne schijfjes, voeg toe ,vers gesneden peterselie,bieslook en een beetje wit van lente-ui toe.

Doe hier nog 1 el mayonaise onder. Breng op smaak met olijfolie, peper en zeezout. Meng alles goed onder mekaar. Deponeer dit mengsel aan de achterzijde van de propere scheermessen en bewaar voor de service. Versier met een blaadje platte peterselie .

Zeekraal :

Breek eventuele verharde delen aan de onderkant van de stengels af en spoel het even kort af onder de kraan om zand en andere onregelmatigheden te verwijderen. Om de al te zoute smaak uit zeekraal te halen is het verstandig deze even kort te koken (blancheren). Enkele minuten in ruim kokend water zonder zout is voldoende. Eventjes smaak geven in de warme olijfolie. kruiden met wat peper en bewaar.

Asperges : stoom de witte asperges gaar en rol ze even door wat goede olijfolie en kruidt met pezo, bewaar warm in de oven voor de service.

Tarbot stukken met vel ,bakken op het vel zodat dit krokant is, dwz een zeer hete pan en daar leg je de vis op de velkant in met een drupje olijfolie ,laat op deze zijde eventjes krokant bakken,voeg een klontje boter toe en overlepel de vis met de gesmolten boter en werk af in de oven tot voldoende gaarheid,kruidt met witte peper en wat zout.

Saus : stoof een sjalot lichtjes in wat boter,blus met NouillPrat en het kookvocht van de venusschelpen (gefilterd en uitgezakt),laat inkoken,voeg wat visfumet toe en laat opnieuw inkoken,werk af met room en laat inkoken tot gewenste dikte. Voor de service voeg je de venusdiertjes toe in de warme saus.

Service: Maak quenelles van de geplette aardappel en bewaar eventjes.

Leg 4 asperges in het midden van het bord,bedek met wat zeekraal ,aan de andere einde de quenelle van geplette aardappel, het stuk tarbot op de zeekraal in het midden de de venusschelpen saus op de vis. Werk af met de scheermessen op de tarbot .